46e Année. — N° 32. 11 Aout 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Variations sur la question de la chaptalisation

M. P. Garnier, secrétaire général de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, nous adresse la lettre suivante :

« Nous lisons dans le « *Progrès agricole et viticole* » du 14 juillet 1929, page 31, que « la Fédération des Association viticoles du Centre et de « l'Ouest, avait émis, il y a quelques années, un vœu tendant à substituer « le vinage à la cuve au sucrage par le sucre de betterave ou de canne ».

Nous nous permettons de compléter vos informations en vous adressant le texte du vœu émis par le Congrès d'Angers, le 12 juin 1926, concernant le sucrage et le vinage. Ce vœu est ainsi libellé :

« Considérant que la chaptalisation reste l'un des facteurs les plus effica- « ces de l'amélioration des vins ; émet le vœu que le régime actuel soit « maintenu et donne mandat à son Conseil d'administration d'agir en toutes « circonstances pour assurer ce maintien. Considérant par ailleurs que le « vinage à la cuve, à l'alcool de vin, peut présenter également le plus grand « intérêt, décide d'en poursuivre l'obtention en franchise, sans porter « atteinte aux droits acquis en ce qui concerne la chaptalisation ».

Devant le Congrès de Tours (12 septembre 1925) M. Fallot avait bien fait valoir la supériorité du vinage sur la chaptalisation : le Congrès s'était borné à émettre le vœu que le vinage à la cuve en franchise fût autorisé. Mais devant le Congrès d'Angers, M. Moreau, fortement appuyé par un certain nombre de viticulteurs, fit remarquer que dans l'état actuel de nos connaissances, le vinage et l'emploi des moûts concentrés donnaient des

résultats inférieurs au point de vue de la qualité des vins à ceux de chaptalisation. Dans ces conditions, c'est le vœu précité qui fut adopté et il constitue jusqu'à nouvel ordre la doctrine de notre confédération.

Je profite de la circonstance pour vous faire remarquer que le projet de réglementation et de limitation du sucrage des vendanges ne paraît pas devoir encourager l'emploi intensif du sucre dans les départements autorisés. Nous avons la conviction que vos craintes, à cet égard, ne sont pas justifiées, puisque la chaptalisation, dans nos régions, a pour but exclusif d'augmenter la qualité dans les années exceptionnellement défavorables et non d'accroître les quantités. Pour s'en convaincre, il suffit de consulter les relevés des opérations de sucrage en première cuvée. Dans les années où l'insolation est satisfaisante, on sucre très peu. La chaptalisation n'est couramment employée par un assez grand nombre de vignerons que dans les années où la teneur alcoolique du vin est exceptionnellement faible.

Je vous remercie à l'avance du bon accueil que vous voudrez bien faire à cette mise au point qui nous semble nécessaire ».

P. Garnier.

J'ai sous les yeux le rapport de M. Moreau, et j'en extrais cette constatation :

« Le vin additionné de moût concentré a été trouvé 12 fois supérieur au vin chaptalisé et 17 fois inférieur. »

Ce n'est déjà pas si mal, car ces expériences ont été faites en 1907, 1908 et 1909 avec des sucres de raisins mal préparés, ainsi que le constate M. Moreau lui-même quand il écrit :

« Jusqu'ici, on n'est pas parvenu à extraire ces sucres à un état de « pureté satisfaisant. Des tentatives sont faites dans cette voie, et « j'ai pu voir dernièrement un produit très concentré qui marque un « réel progrès...»

On ne devrait pas condamner un procédé qui n'a été expérimenté que dans des conditions défectuenses.

Plus récemment, en 1925, M. Hugues, aujourd'hui directeur de la Station œnologique de l'Hérault, a repris ces expériences, et le vin chaptalisé avec du *moût désacidifié*, a été classé premier par les dégustateurs, battant le vin chaptalisé à la betterave. M. Hugues concluait :

« Il ressort de ces expériences que l'on peut, au point de vue de la « qualité du vin, envisager favorablement la chaptalisation des ven- « danges avec des moûts concentrés désacidifiés. » (1).

J'ajoute qu'en poussant la concentration assez loin, on peut obtenir du *véritable sucre de raisins*, dont l'emploi, même pour les vins de crus, ne pourrait présenter aucun inconvénient quelconque.

Notre excellent confrère, M. P. Garnier, s'est ému d'une phrase où

---

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, du 1er août 1926, page 112.

j'exprimais la crainte de voir des abus se produire. Mais ne sait-il pas aussi bien que moi qu'à côté des viticulteurs sérieux et scrupuleux qui sont, heureusement, la grande majorité, il en est quelques-uns que l'appât du gain incite à toutes les combinaisons avantageuses ! La surveillance est très difficile, souvent même inexistante, et le sucrage clandestin se superpose trop souvent encore au sucrage légal. Je constate un fait, rien de plus.

La question de la chaptalisation par le sucre de raisin a été de nouveau posée à la Chambre, notamment par M. Labroue, député de la Gironde, au nom des Associations viticoles du Bordelais :

« Nous estimons — a dit M. Labroue — que ceux qui, comme tous les membres de cette Chambre, j'en suis sûr, désirent doter la viticulture d'une loi organique loyale et harmonieuse, doivent tomber d'accord avec nous sur deux points essentiels : premièrement, supprimer intégralement le sucrage sur tout le territoire français ; deuxièmement, là où il peut apparaître nécessaire d'enrichir les vendanges, les enrichir non point avec ces deux cépages sans noblesse qui s'appellent la betterave et la canne à sucre, mais uniquement avec les moûts de raisins concentrés.

..... On vous rappelait tout à l'heure la définition du vin telle qu'elle figure dans le décret de 1921, telle qu'elle a été consacrée par l'Office international du vin ; le vin est le produit de la fermentation du raisin frais, il va de soi, par conséquent, qu'on ne saurait rien ajouter au vin sans le dénaturer.

C'est vraiment — je le dis à ceux qui combattent les hybrides — pousser bien loin l'esprit d'hybridation que vouloir marier des éléments aussi dissemblables que le vieux et noble cépage qu'est la *vitis vinifera*, la vigne qui porte le raisin, — et la betterave».

Et M. Labroue, se reportant à la grande enquête vinicole parlementaire conduite par M. Cazeaux-Cazalet, il y a quelque vingt-cinq ans, constate qu'à cette époque beaucoup de régions du Centre et de la Loire étaient les premières à déclarer que chez elles l'usage constant consistait à *ne pas ajouter de sucre* à leurs vendanges. La même enquête constatait que les Hospices de Beaune, dont le vin jouit d'une réputation mondiale, se sont, de tout temps, bien gardés d'introduire un gramme de sucre dans leurs vendanges.

M. Labroue a été chargé de présenter à la Commission des boissons un rapport sur cette brûlante question. Et il ne la laissera pas enterrer.

C'est certainement la solution de l'avenir, qui coupera court à toute surproduction artificielle, tout en permettant de produire des vins au moins aussi bons qu'avec le sucre de betteraves.

Production des alcools pendant les 9 premiers mois de la campagne

L'*Officiel* du 31 juillet a publié le tableau du mouvement des alcools du 1er octobre 1928 à fin juin 1929 :

Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Production octobre 1928-Juin 1929 —	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
	vins	»	154.842
	piquettes, marcs et lies de vins	»	261.305
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	321.943
	fruits autres que les pommes et les poires	»	10.414
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	**19.731**
	substances farineuses	606	»
	betteraves	841.749	»
	mélasses	366 089	»
	autres substances	8.717	»
	Totaux	1.217.161	768.235
Totaux de la production		1.985.986	

Il y a augmentation pour les alcools de vin : 154.842 hl. contre 111.292 à fin juin 1928 ; et pour les alcools de marcs et piquettes : 261.305 hl. contre 194.450.

Il y a diminution pour les alcools de pommes et cidres : 321.943 hl. contre 411.467 à fin juin 1928.

Bouillies cupriques et brûlures

Nous recevons la note suivante :

« Dans l'impossibilité de répondre à tous vos abonnés qui viennent de m'écrire, je vous demande de le faire par l'intermédiaire de votre excellent journal.

1° De Savoie à Tours, il y a du mildiou, sur les vignes à bouillies faibles acides ou neutres par suite de l'emploi « du poison » de papier de tournesol.

2° Les vignes traitées avec la bouillie basique Cadoret, et aux époques fixées (5 traitements du 1er juin au 25 juillet) sont indemnes de dégâts.

3° La bouillie basique Cadoret, à la chaux, ne brûle que si elle est mal préparée, c'est-à-dire, si on a fait jouer le papier tournesol, pour ne pas arriver à 3 kilos de chaux !

Depuis 1916, je n'ai jamais constaté de brûlures !

Existeraient-elles ! qu'elles constitueraient un facteur de résistance, bien connu de tous les spécialistes viticoles ».

Arthur Cadoret.

Sauf le cas de bouillies très acides, les brûlures qui peuvent résulter des traitements ne sont jamais assez graves pour influencer la récolte.

L. Degrully.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

DÉFINITION DU VIN. — MANIPULATIONS FRAUDULEUSES

MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Nous croyons utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

DÉFINITION DU VIN

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

ARTICLE PREMIER. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants :

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile :

1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre ;

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

MANIPULATIONS FRAUDULEUSES

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de

détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper sur les qualités substentielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substentielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts et les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Art. 3. — Ne constitue pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux.

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celles indiquée ci-dessous (1).

(1) L'énumération des manipulations et pratiques qui doivent être considérées comme licites, telle qu'elle figure à l'article 3 du décret du 19 août 1921, n'est pas changée. Mais ce dernier texte n'imposait qu'une seule condition au coupage de vins blancs secs et de moût mutés, le mélange ne devait pas contenir une dose d'anhydride sulfureux supérieure à celle indiquée par le règlement pour le traitement des vins à l'aide de cet antiseptique. Le nouveau décret ajoute une seconde condition à la précédente, les moûts mutés servant ainsi à l'édulcoration des vins blancs secs ne devront pas dorénavant avoir reçu une addition de sucre, addition permise d'ordinaire aux moûts (chaptalisation) par la loi du 28 janvier 1903, autrement dit, le sucrage à la cuve n'est permis que pour les moûts destinés à être mis immédiatement ou ultérieurement en fermentation.

L'emploi de moûts sucrés et mutés par l'édulcoration des vins blancs secs aboutissait au sucrage d'un vin fait, opération non autorisée par la loi susvisée, la modification de l'article 3 du décret du 19 août 1921 a pour objet de mettre fin à cet abus.

(*Circulaire du 1er septembre 1925. — Le Ministre de l'Agriculture : Jean Durand*).

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1).

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés (2) au moyen de charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique :

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (3). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

---

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) Il résulte de l'arrêt suivant de la Cour de Cassation, que ce procédé de clarification est limité aux vins blancs, à l'exclusion des vins rosés et a fortiori des vins rouges :

Cour de Cassation (Chambre Criminelle, 25 mars 1927). — « Du rapprochement des « art. 1er de la loi du 14 août 1889, 15 de la loi du 1er août 1905 et 1er du décret du 19 « août 1921, il résulte qu'a seul droit à la dénomination de vin, le produit provenant « exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais. L'article 3 « du décret du 19 août 1921, comprend uniquement, dans son énumération limtiative « des manipulations permises n'enlevant pas à ce produit le droit de cette appellation « légale, la clarification par le charbon pur des vins blancs tachés.

« Par suite, les vins rosés ou rouges, décolorés grâce à l'emploi non autorisé pour « eux, de cette substance, sont des vins artificiels et il importe peu que ces vins soient « accompagnés d'un certificat attestant leur vinification en blanc, dès lors que, quel « qu'ait été le procédé mis en œuvre pour leur fabrication, ils sont de couleur rosée ou « rouge ; ces vins sont des vins artificiels, exclus par l'article 1er de la loi du 8 avril « 1897 du régime des vins et soumis aux droits et régimes de l'alcool.

« En conséquence, commet le délit de fausse déclaration prévue par la loi du 19 juil- « let 1880, le marchand en gros qui, au cours d'un recensement déclare, sous la déno- « mination de vins blancs, des vins rouges décolorés, rangeant ainsi ces boissons dans « une catégorie à laquelle elles n'appartiennent pas.

« Cette infraction est punie, aux termes de la loi du 19 juillet 1880, des peines prévues « par l'article 1er de la loi du 28 février 1872. »

(3) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

2e En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (1) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903 ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par des moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume de devra dépasser le dixième du volume du moût.

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissances une richesse alcoolique minima de 14 degrés et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 de volume de vin à obtenir.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 2 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop

---

(1) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : « Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

*
* *

La circulaire n° 57, adressée aux agents du service de la répression des fraudes, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non pas par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collage, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure », ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage »

*
* *

Traitement des moûts par le benzoate de soude. — Ce traitement est autorisé pour les produits exportés dans les pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique (Lettre de M. Chéron, ministre de l'Agriculture, en date du 24 février 1924).

L.D.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

DANS LA VITICULTURE EUROPÉENNE EN GÉNÉRAL (1)

Ce ne sont que les régions centrales ou septentrionales, dans lesquelles existe la polyculture et où on produit des vins courants, où les Hybrides producteurs directs jouent un rôle de première ligne, pour fournir la boisson familiale. Par conséquent, la Hybridiculture en France, à côté de la production énorme en vin indigène est comme un nain auprès d'un géant.

Alsace-Lorraine.

Avec le retour à la France, il y eut deux conséquences :
1° La loi allemande contre le phylloxéra fut abolie ;
2° Les obstacles de la douane contre les vins français ont disparu.

Quelle était la conséquence ? L'empestement du phylloxéra fit de grands progrès et même l'illustre Oberlin 595 se montrait faible. Les Alsaciens furent forcés de passer vite à la viticulture américaine.

Et la loi vinicole ? Alsace, point protégée par les obstacles douaniers, et inondée par des vins bons et bon marché du Midi, ne pouvait plus faire concurrence avec ses vins mauvais et à peine buvables, si un coupage ne pouvait pas lieu. Par la même cause, le pays devait retourner à la viticulture de qualité, replanter les collines avec des vignes et rendre la plaine à la culture des céréales.

Et ce qu'il n'a pas été possible aux Hybrides producteurs directs au Midi de la France de faire la concurrence aux vins en masse indigènes, à combien moins il est possible au Nord, où règnent des conditions défavorables et des rendements inférieurs. Ce fut l'erreur catastrophale d'oser faire la concurrence aux producteurs en masse de France méridionale, sans être protégé par des obstacles douaniers suffisants. Dans les régions septentrionales, ce n'est que la viticulture de qualité qui est durable.

Alsace est en train d'accélérer son changement dans la culture. Les mêmes gens qui étaient auparavant les apôtres des Hybrides, prêchent à présent les vignes et les vins indigènes. La loi Capus fut adoptée pour l'Alsace. Les Alsaciens eux-mêmes prévoient le jour où les Hybrices cesseraient de jouer un rôle quelconque.

La Suisse.

La Suisse romande a des plantations extrêmement modestes à côté des plantations exclusives au Lac de Genève. Plantations et expériences sont soumis au sévère contrôle des autorités. En 1924, une loi a paru pour le canton de Vaud qui interdit absolument la plantation des Hybrides blancs et rosés, dans les vignobles exclusifs, et qui n'admet que 4 sortes rouges à cause de leur couleur foncée pour restreindre l'importation des vins rouges.

La Suisse allemande a à peine 1 pour mille des Hybrides. L'enthousiasme est en rétrocédance, l'organisation de la composition des vignobles modernes et la procuration avec des greffons et les porte-greffes est une chose si excellente, que les paysans n'ont aucune possibilité pour les H. P. D.

---

(1) Voir page 87.

La Suisse italienne a des Hybrides dans l'extension modeste, aussi là-bas la procuration des boutures est soumise au contrôle de l'Etat.

L'Allemagne.

Dans la viticulture allemande, des vieux Hybrides jouaient un certain rôle, depuis longtemps, comme la Kiliansrebe en Palatinat et le Taylor à Bade et partiellement aussi à Wurtemberg. Ces plantations existaient déjà avant l'entrée en vigueur de la loi contre le phylloxéra, elles furent exemptes de la destruction et existent encore jusqu'à présent. Au Palatinat, cependant une propagation illégale de ces H. trouvait lieu, de la sorte qu'une intervention des autorités fut absolument inévitable. A Bade, qui a à peu près 1.000 ha d'Hybrides fut autorisée une série des Hybrides vieux et nouveaux par le Gouvernement de Bade en 1924. Une autorisation passagère des Hybrides fut faite aussi à Wurtemberg en 1925. Les circonstances cependant s'aggravèrent, les vins de Taylor produits en masse à Bade furent employés au coupage des vins de Palatinat, l'apparition des phylloxéras gallicoles aussi en Allemagne, surtout sur Oberlin 595, entraîna une prescription plus sévère des destinations légales et enfin une interdiction totale des plantations des Hybrides, de la sorte qu'aussi à Bade — il y a quelques semaines — on dut révoquer l'autorisation de l'année 1924. C'est ainsi que les plantations vieilles seront épargnées pour le moment. Que même celles-ci sont condamnées à disparaître, prouve le projet d'une nouvelle loi de la vinification, d'après laquelle les vins d'Hybrides sont soumis au contrôle et après le 1er octobre 1933, ne doivent plus être vendus. De là, il résulte que les plantations des H. et leurs vins seront limités à l'emploi de la consommation familiale et qu'ils disparaîtront petit à petit à cause de l'impossibilité de les vendre. Les autres régions viticoles en Allemagne sont dépourvues d'Hybrides.

Autriche.

En Autriche, les H. P. D. avaient empesté en première ligne le Styrie jusqu'à 20 o/o. En Basse-Autriche, cet empestement est beaucoup inférieur, pourtant le danger s'impose, que les vignobles de qualité deviendront peu à peu infectés et leur économie endommagée. Une règlementation légale est en train de fixer les régions de qualité, pays pour pays, et de mettre en vigueur une loi y interdisant leur plantation. En même temps, la loi prévue de l'appellation d'origine, doit rendre impossibles les vins d'Hybrides pour trouver l'écoulement, même pour coupage sous un nom retentissant quelconque. Par rapport aux Hybridisations nouvelles de Seibel, Couderc, etc., des amples essais règnent en Autriche, outre que la station fédérale pour l'hybridation de la vigne a fait de leur côté naître de nombreux Hybrides nouveaux.

Tchécoslovaquie.

Une situation pareille se montre en Tchécoslovaquie dans laquelle des mesures légales contre les Hybrides n'ont pas encore été prises jusqu'à ce moment, mais elles sont en train de se faire,

Hongrie.

La Hongrie avait auparavant un empestement extraordinaire, surtout avec des Hybrides vieux. Le nouvel ordre de plantation de 1923 défend au com-

merce et au trafic des Hybrides, en général, et prévoit et prescrit aux différentes régions de qualité exactement les sortes desquelles, ils doivent faire usage. Parmi les vieux Hybrides, Othello est exclusivement autorisé, et aussi lui-même seulement pour certaines régions.

Yougoslavie.

Tandis que dans les pays mentionnés jusqu'à présent l'empestement avec les Hybrides surtout avec les vieux fut relativement modeste, les plantations en Yougoslavie ne comprennent pas moins qu'un tiers du vignoble total du pays, c'est-à-dire 50 à 60.000 ha. Parmi des Hybrides c'est le Noah qui dépasse en Croatie, l'Othello qui est bien multiplié en Syrmie, à Backa, Vojvodina, etc. La production d'à peu près 1 million hl. en vin d'Hybrides annuellement, cause en même temps un très grand dommage pour le prix des vins de qualité du pays. Les vignobles d'Hybrides en Croatie se trouvent jusqu'à présent à 50 o/o dans les régions des céréales et diminuent par conséquent l'étendue d'eux-mêmes. La situation aggravée en Yougoslavie s'exprime par la loi concernant le renouvellement et l'exigeance de la viticulture, éditée en 1921 et renouvelée en 1923. Cette loi contient non seulement une interdiction pour tous les Hybrides, mais en même temps l'ordre d'arracher les vignobles existants avant 1930. En même temps il fut introduit la déclaration obligatoire par laquelle les vins d'Hybrides ne doivent seulement apparaître dans le commerce sous une désignation expresse de sortes y employées. La propagation en masse des Hybrides coïncida pourtant au temps d'après l'entrée en vigueur de la loi ; de là il résulte que la loi ne fut pas sévèrement appliquée. Surtout le remplacement des vignobles d'hybrides par des supérieurs vignes greffées sur les frais de l'Etat n'a pas même été essayé. Dans le dernier temps l'ordre de la déclaration a été employé de plus en plus sévèrement et c'est à ça, que tendait l'effort de combattre les Hybrides en Yougoslavie aussi par une nouvelle loi du vin. Avec cette nouvelle loi qui vient de paraître le 1er avril 1929, fut ordonné que les vins d'Hybrides ne doivent plus apparaître dans le commerce après l'année 1932 ni purs ni mélangés.

Bulgarie.

En Bulgarie les vieux Hybrides ont à peu près pris pied surtout au département Vidin avec une surface de 20 pour cent du vignoble. En relation du vignoble total du pays l'empestement comporte 3 o/o. C'est pour la plupart l'Othello qui est en circulation. Les lois en Bulgarie s'occupaient déjà depuis 1910 et 1922 de la question des H. Il est vrai, que d'après la nouvelle loi l'importation des Hybrides dans ce pays est interdite, mais la plantation et le commerce restent libres dans le pays. Cette attitude tolérante en Bulgarie est cause par le fait, que les vignerons eux-mêmes se sont détournés de l'Hybridiculture car les vins se vendent difficilement à cause d'un goût spécial, et d'autre part la culture des vignes indigènes ne souffre pas trop des maladies, à cause du climat favorable. Tout de même, des essais du gouvernement trouvent lieu, pour étudier des différents Hybrides nouveaux, mais ils ne donnèrent pas encore jusqu'à présent des résultats favorables, pour qu'on puisse les recommander aux vignerons, pour l'entreprise en gros.

Roumanie.

La Roumanie appartient aux pays dans lesquels la propagation des Hybrides vieux et quelques Hybrides plus nouveaux est plus avancée.

Si nous nous rendons compte que l'ancienne Roumanie a presque autant des Hybrides, que des vignobles greffés, qu'en Bessarabie la superficie des Hybrides dépasse deux fois celle des vignes greffées, et que seulement Siebenbürgen n'a qu'un empestement de 20 o/o de sa viticulture, si nous déclarons qu'à une superficie de 119.000 ha des vignes greffées et 45.000 ha sur leur propres racines, s'opposent pas moins que 109.000 ha de Hybridiculture, que c'est un tiers du vignoble total, qui est empesté par les Hybrides, nous ne pouvons pas cacher certaines craintes sur le développement ultérieur de la viticulture Roumaine. La loi, proclamée en 1928, il est vrai, interdit l'importation des Hybrides de l'étranger, après avoir déjà importé des centaines de mille d'Hybrides, et défend la propagation et le commerce dans le pays même. L'argumentation de cette loi, en démontrant la sensibilité contre le phylloxera et contre les maladies cryptogamiques, ne fut pas d'ailleurs précieuse, car ça aurait été de la même manière qu'on devrait interdire toutes les vignes indigènes.

La difficulté pour la viticulture en Roumanie, malgré la loi nouvelle, s'impose que cette loi ne s'occupe pas des plantations des Hybrides vieux, qui peuvent rester inchangeables. La viticulture en Roumanie diffère en ce point extrêmement de celle de Yougoslavie, qui a dans ses départements méridionaux des certaines conditions semblables.

La Russie.

Russie méridionale, en première ligne au Caucase, à Tiflis, Aserbeidjan, est partiellement empestée par les H. assez fort. On juge les cultures de l'Isabelle sur 5.500 ha à peu près. D'autres Hybrides qui apparaissent en plus grand nombre, sont : Herbemont, Jacquez, Othello. Des essais ont été aussi tentés par des autres sortes, sans qu'on arriva à un résultat quelconque jusqu'à présent. Les exploiteurs en Russie approuvent le danger qui entraîne une multiplication intempérée des H. P. D. Ils recommandent des pareils là, où la viticulture avec les vieilles sortes s'exclut par le Mildiou, l'Oïdium, les gelées, et là, où le manque de la main-d'œuvre empêche la lutte efficace contre les ennemis et les maladies de la vigne ; ensuite là, où l'agriculture générale joue un rôle essentiel, enfin dans les contrées du Nord, en dehors des régions viticoles véritables. Le gouvernement lui-même n'a pas pris des mesures jusqu'à présent.

Conclusions générales.

En considérant la situation présente de l'Europe viticole, en considérant l'attitude des régions de qualité, mais aussi celles de quantité, il résulte une certaine tendance concordante pour qu'on s'oppose à une propagation intempérée plus ou moins vivement, malgré certaines irrégularités de la précision de l'acquisition. Même s'il n'existe pas, par exemple, en France, en Italie, à Bulgarie, une interdiction absolue des plantations, nous voyons d'autre part qu'aussi dans ces pays les régions de qualité tachent à s'opposer contre la pénétration des Hybrides producteurs directs. Toutes les grandes régions de la production en masse, cultivées exclusivement par la vigne, en première ligne la France elle-même, veulent ignorer le passage aux Hybrides. La qualité reste toujours liée à la quantité ; cette qualité, derrière laquelle les Hybrides jusqu'à présent restent en arrière, comme limite, ne doit pas être abandonnée, car ces vins perdent toute la possibilité de faire la concurrence aux vins indigènes.

Le déficit en qualité et en quantité qui existe dans la Hybridiculture vis-à-vis des cultures indigènes de qualité et de quantité ne peut pas être égalisé par le profit qui consiste dans la diminution des mesures contre les champignons, etc. Il est curieux que la Bulgarie, par exemple, déclare les Hybrides dans son pays, inutiles à cause de la sécheresse de son climat. Il est frappant, que la France méridionale préfère de traiter ses vignobles même 15 à 20 fois par sulfatages, pour conserver la vieille culture, les Aramons et les Carignans.

De cette attitude des régions de qualité et de quantité en Europe, il résulte qu'il faut nous poser les questions suivantes :

Où appartiennent les Hybrides ? Avant tout dans la polyculture, dans les cultures mixtes, où il s'agit en première ligne, de couvrir le besoin en boisson familiale ; où il ne s'agit pas de qualité et où le manque de main-d'œuvre exclut les mesures nécessaires pour combattre les ennemis ou les maladies de la vigne. C'est pourquoi nous trouvons l'intérêt pour les H. dans une série des régions du Centre de la France, dans les régions viticoles inférieures d'Autriche, de Yougoslavie, partout, où la viticulture en qualité est impossible.

Quelles manières d'emploi ont les H. P. D. ? Leur emploi essentiel s'exprime en les utilisant comme boisson familiale, que ce soit des sortes blanches ou rouges. Ensuite, à cause de l'acidité en quantités modestes aux pays septentrionaux, pour mélanger aux vins importés du Sud, riches en alcool. Parmi les sortes rouges enfin, comme matière de coupage, au point de vue de couleur jolie, dans les pays méridionaux et septentrionaux.

Où se trouve donc la limitation pour les H. ? Concernant la satisfaction de la demande en boisson familiale, là, où une pareille boisson ne peut pas être gagnée d'autres sources équitables, par exemple là, où manque le cidre bon marché et sain. Quant à la livraison des matières de coupage la limite se trouve en quantité d'acidité et de couleur, exigé du commerce. Dans ce sens le commerce du vin va bientôt limiter la production en vin d'Hybrides, dont l'augmentation, en sens d'une propagation en masse entraînerait des baisses de prix catastrophales jusqu'à la perte de rentabilité. Quant à çà, il est intéressant, de suivre la baisse des prix que les vins d'Hybrides ont subi en Croatie, en dernier temps.

Du fait, que les vins d'Hybrides de n'importe quelle région agissent sur la baisse des prix, que la production en masse est nuisible aux cultures de qualité dans le plus haut degré, résulte une contradiction profonde entre la viticulture de qualité et entre celle de quantité en général, surtout d'abord entre la viticulture de qualité et la Hybridiculture, Vins fins sont toujours en rapport avec une production inférieure.

La hybridiculture dans les régions de qualité est le plus grand danger pour la production des vins fins, d'autre part les Hybridiculteurs sont en train de se donner la peine couronnée de succès, de gagner des produits meilleurs.

Les amis, donc de la Hybridiculture sont en offensive constante contre la viticulture vieille et indigène, dont l'empestement est en même temps la base pour le développement de la Hybridiculture. L'offensive de la Hybridiculture est en même temps la cause que pour ainsi dire, tous les pays viticoles s'opposent plus ou moins vivement à un tel changement des sortes, et il est le plus frappant, que même les vignerons en France vont main à

main avec la viticulture indigène de toute l'Europe. La France, la vraie France, la Francevraie, qui est devenue notre maîtresse dans toutes les questions modernes, dans le combat des ennemis et maladies, dans la question de porte-greffes, dans la viticulture technique, comme aussi dans l'Hybridation, cette France peut et doit aussi ultérieur. ment nous fournir l'exemple exemplaire à l'avenir.

Le sens moral des vignerons, dans les régions de quantité et de qualité de tous les pays doit vaincre, partout, où la Hybridiculture a dépassé la mesure sage, et doit empêcher que la maladresse des paysans d'un côté, et la ruse du commerce en bois de la vigne d'autre côté, détruisent les régions viticoles par la production en masse en Europe, et d'autre part déportent la viticulture là, où elle n'est pas destinée : dans les sols fertiles de céréales. Laproduction en masse en Europe est un des problèmes les plus importants et difficiles. Même, si les Hybrides n'atteignent pas dans leur production les rendements des vignes indigènes grands producteurs, dont ils sont comptés aux sortes, en gros et en tout producteurs riches, avec le double désavantage, de détruire la renommée d'un pays par la dépréciation de la qualité, et d'autre part de répandre l'augmentation de la vigne beaucoup plus loin sur la limite naturelle par une Hybridiculture, dans les zones non destinées à la viticulture.

Dr Frédéric ZWEIGELT
KLOSTERNEUBURG (Autriche)

LES ENGRAIS ET LES PLANTES

Les diverses notes de notre éminent maître M. le professeur Lagatu d'une part et de M. Lugan, d'autre part, nous suggèrent d'exposer nos vues pratiques à ce sujet.

Le livre de la nature ouvert depuis des siècles, aura toujours des feuillets à tourner, ce qui constituera un champ infini de recherches pour les savants et chercheurs.

Nous considérons que le problème des fumures ne peut avoir une solution complète qu'avec un quantum d'eau accumulé par la nature dans les sols suffisamment argileux et humifères ! ou grâce aux irrigations.

Le problème de l'apport des engrais étant résolu par les facilités d'achat, on constatera que *le problème d'utilisation des eaux aurait dû primer celui de l'électricité*.

L'eau intensifie la production agricole, alors que l'électricité à ce jour n'intensifie que le bien-être, ce qui n'est d'aucun rapport pour l'agriculteur.

Nous pensons donc, que sans humidité régulière et constante, l'intensification de la production ne saurait donner que des résultats très irréguliers.

En années de sécheresse certaines terres se dessèchent et les récoltes sont arrêtées dans leur développement et leur production.

Dans d'autres terres au contraire, à sous-sol froid, argileux et chlorosant par exemple pour la vigne, la végétation prend un essor magnifique dès la fin juin (vignes en certains sols argilo-calcaires de Savoie, Combe de Chambéry) et dans le Gard (bordure nord des terres voisines de la Roubine de St-Hugues). Autant de sols différents, autant d'interprétations à donner.

Tout au long de notre carrière, nous avons étudié de multiples terrains, et nous n'avons obtenu de bonnes solutions que par l'observation de plusieurs années, en nous basant sur les analyses physiques et chimiques, interprétées selon la méthode du Professeur Lagatu.

L'analyse physique est de la plus grande utilité et dicte autant les fumures si ce n'est plus que l'analyse chimique.

Les analyses constituent donc les premières bases d'applications rationnelles pour chercher les meilleurs aliments des plantes.

Des directives plus précises s'annoncent !! il faut s'en réjouir !

Le 7 juillet 1889, au cours de la visite de la ferme d'Arcy en Brie, visite dirigée par M. Méline, on eut l'occasion d'entendre au banquet d'instructives directives données par M. Joulie. Il montra le rôle des analyses pour la recherche de l'application des engrais, permettant au blé de passer de 14 hl en 1875 à 31 hl de 1880 à 1887.

M. Joulie ajoute « l'analyse du sol cependant est loin de donner sur la fertilité des terres des renseignements complets et précis. Si les résultats sont mauvais, il faut analyser la plante pour voir ce qu'elle a absorbé et connaître ce qui lui manque comparativement à l'analyse donnée par les plantes les mieux développées ».

« Pour les mêmes plantes bien développées les écarts d'amplitudes diminuent ».

« Lorsqu'un élément utile fait défaut pendant sa croissance les autres éléments s'accumulent dans les tissus ».

« Le nitrate de soude constitue la forme la plus active des engrais azotés »

Nous voyons actuellement à 40 ans de distance, la théorie Joulie abordée, à quelque chose près, par M. Lagatu qui, avec sa haute science, saura préciser cette question si importante pour la vie du vignoble méridional en particulier et de toutes les cultures en général.

Il semble que toute précision ne saurait être acquise, qu'en abordant l'étude hygrométrique complète du sous-sol, suivie d'une carte générale des mouvements aquifères souterrains.

Pour ce qui concerne la profondeur d'enfouissement des engrais, l'apport en cuvette sera toujours le meilleur en application dès l'hiver et en années humides. En terrains argilo-calcaires frais, en sous-sol de l'étang de Pujaut, nous n'avons jamais constaté le manque d'action des engrais.

Le professeur Wagner a préconisé, puis abandonné, la fumure des arbres fruitiers « par trous » remplis de solutions nutritives.

Nous avons repris cette question que nous avons appelée en 1911 » la fumure au pal » (1). Mais nous avons rejeté les solutions liquides, pour garnir les trous avec des engrais complets riches. Partout les essais furent positifs. (Hautes-Alpes, Ardèche, Savoie).

Par cette méthode nous avons remonté de vieux arbres et de vieilles souches de Jacquère et Cliton qui périclitaient.

Arthur Cadoret.

---

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 25 février 1912, page 239.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Promotion du Ministère de l'Agriculture.* — Sont promus ou nommés dans l'ordre national de la Légion d'honneur :

Au grade de commandeur. — MM. Prosper Gervais, président de la Société des viticulteurs de France ; Paul Marchal, directeur de la Station Centrale d'Entomologie Agricole.

Au grade d'officier. — MM. Augustin David-Gastu, président de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales ; Paul Dechambre, professeur de zootechnie à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort ; Félix Duprom, vétérinaire à Valence-sur-Baïse (Gers) ; Denis Dufresse, directeur de l'Ecole Nationale des Industries Agricoles de Douai ; Henri Jauffret, inspecteur général des eaux et forêts ; Louis Javal, agriculteur, dans l'Yonne ; Prosper Raybaud, inspecteur principal de l'Exploitation des chemins de fer du P.-L.-M., chef du Service agricole, à Paris ; Eugène Rousseaux, directeur de la Station agronomique et du laboratoire pour la répression des fraudes, à Auxerre ; Antoine Roux, directeur de la Caisse régionale de Crédit Agricole de la Savoie ; Théodore Kreiss, président de l'Union générale des Syndicats de la Brasserie Française.

Au grade de chevalier. — Paul Allier, agriculteur à Vauvert (Gard) ; Pierre Aussel, viticulteur à Puech (Hérault) ; Louis Blanc, président du Syndicat Agricole de Cereyste ; Aubin Fabre, viticulteur à Peyriac-de-Mer (Aude) ; Emile Dugat, ancien ouvrier et contremaître pépiniériste, à Orléans ; Mme Lepaul, née Marie André, cultivatrice, au Valdajol (Vosges), 34 ans de pratique agricole.

Congrès du carbone végétal. — *Exposition Forestière de Lyon* (9-17 novembre 1929). — La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée en parfait accord avec l'Administration des Eaux et Forêts organise à Lyon en novembre prochain « *Le Congrès métropolitain et colonial du carbone végétal* ».

Cette manifestation complétée par une *Exposition Forestière* réunissant *toutes les industries de la Foret*, aura lieu en même temps que la grande Réunion Agricole d'Automne que notre Compagnie organise chaque année, au Palais de la Foire de Lyon.

Ce Congrès, dont le but est de mettre en relief les résultats obtenus grâce aux initiatives nationales, comportera la discussion de rapports ayant trait à la création des richesses forestières, à la mise en valeur des déchets de grumes et de taillis, au bois et charbon de bois comme source de carburant et à leur transformation en carburants liquides, aux utilisations possibles des produits condensés de la distillation du bois et aux carbones mixtes.

Par ailleurs, le Congrès étudiera la production du gaz pauvre aux Colonies ainsi que le carburant colonial en dehors de la zone forestière.

Pour tous renseignements concernant le *Congrès* et l'*Exposition forestière*, s'adresser à M. l'Inspecteur Principal du Service Agricole de la Compagnie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, Paris.

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel du Comice aura lieu cette année à Saint-Georges-de-Reneins, le dimanche 18 août, il s'annonce très important.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole et article de cave.

Les animaux domestiques et basse-cour.

Les produits agricoles et viticoles.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Belleville et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons.

Culture fruitière, Reboi-ement, Apiculture, Laiteries rurales.

Primes aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, Mutualité Agricole.

Enseignement agricole.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes *avant le 10 août dernier délai* à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Les Examens de sortie ont eu lieu le 1er août, sous la présidence de M. Guicherd, inspecteur général de l'Agriculture.

Le Concours pour les bourses aura lieu à Mâcon, le 12 septembre (bourses spéciales pour les Pupilles de la Nation). Age : 13 à 18 ans. Rentrée, le 1er octobre. Aucun diplôme n'est exigé, même pour les candidats boursiers.

L'Enseignement, théorique et pratique, comprend en outre la motoculture, le labourage électrique et les applications de l'électricité à l'agriculture.

S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Ecole Régionale d'Agriculture d'Ondes (Haute-Garonne). — Les examens d'admission à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Ondes auront lieu à la Préfecture de Toulouse le Lundi 9 septembre.

Les demandes d'inscription accompagnées des pièces réglementaires doivent être adressées au directeur de l'Ecole de préférence une quinzaine jours avant le Concours.

Le régime normal de l'Ecole est l'internat et la durée des études est de 3 ans.

L'importance du domaine qui se prête à toutes les cultures de la région, en particulier à celles des céréales et de la vigne, l'outillage complet et moderne qui y est employé, l'enseignement général et spécial, très complet donné par des maîtres réputés, ont classé l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Ondes au rang des premiers établissements d'enseignement agricole pratique de France et conséquemment de la région méridionale.

Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Antibes (Alp.-Marit.). — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le jeudi, 26 septembre prochain.

La durée des études est de deux ans.

Le prix de la pension est de 2.000 fr. par an.

L'Etat et le département des Alpes-Maritimes accordent un certain nombre de bourses et de fractions de bourse.

Pour tous renseignements, s'adresser au directeur de l'Ecole à Antibes (Alpes-Maritimes).

Ecole d'Agriculture « Charlemagne » à Carcassonne. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Carcassonne, aura lieu au siège de l'Etablissement le 21 septembre 1929 (samedi).

Des bourses ou fractions de bourses pourront être attribuées aux candidats qui en feront la demande et qui en seront jugés dignes.

Les candidats doivent être âgés de 14 ans au moins et de 18 ans au plus à l'époque de leur admission.

Les demandes doivent être adressées, avant le 15 septembre 1929, à Monsieur le Directeur de l'Ecole ou à Monsieur le Préfet de l'Aude.

Concours d'appareils de cueillette mécanique des olives. — Un concours d'appareils de cueillette mécanique des olives sera organisé par l'Office de l'Expérimentation et de la Vulgarisation agricoles de Tunisie

Cette manifestation agricole dotée de nombreux prix en espèces se tiendra en Tunisie dans le courant de décembre.

Les inscriptions et les demandes de renseignements devront être adressées à l'Office de l'Expérimentation et de la Vulgarisation agricoles (Direction Générale de l'Agriculture) à Tunis.

BIBLIOGRAPHIE

« Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs la parution de la sixième édition de la brochure « **Ce que tout négociant en vins doit savoir** » par MM. A. Hubert, Dr ès sciences, expert des Tribunaux et Sauzéat, ingenieur agricole.

« Ce petit traité d'œnologie pratique dont les éditions précédentes avaient eu un très gros succès, nous arrive largement refondu et mis à jour. Les auteurs, chimistes œnologues qui, depuis 30 ans, étudient les vins dans la région la plus viticole de France, sont parvenus à donner en 60 pages un tableau tout à fait réussi de ce que doit savoir toute personne qui manipule des vins : traitements simplifiés, analyse sommaire, caractères des vins loyaux et marchands, réglementation avec commentaires. Tout cela est présenté sous une forme claire et concise. C'est un travail très instructif et de lecture agréable ; nous le recommandons à nos lecteurs ». Prix 3 fr. (franco 3 fr. 25, franco recommandé 3 fr. 85). En vente aux Bureaux des Feuillets œnologiques, 3, avenue St-Saëns, Béziers.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*, — On ne peut que répéter que les affaires de gros à gros sont sans importance dans les Entrepôts parisiens, où on trouve peu de vendeurs à parité des prix qu'on peut obtenir actuellement à la propriété.

Quant aux détaillants, leurs achats tout en étant toujours assez suivis, continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois ; aucun d'eux ne voulant faire de provisions. Ils achètent donc au jour le jour, afin de pouvoir profiter de la baisse à mesure qu'elle se produit, et se faire une réclame de leurs prix de vente près de leurs clients.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 29 juillet	Cours du 5 août
—	—	—	
8°	147	8 à 9° 112 à 120	112 à 120
8 à 9°		supérieur 120 à 128	120 à 128
9 à 10°	à		
11°		Costières 130 à 150	130 à 150
11 à	220		
Rosé, Paillet, gris...	152 à 185	120 à 130	120 à 130
Blanc Bourret	185 à 215		

Sommières. — Commission de constatation des cours du 27 juillet au 3 août. Vins : Aramon de plaine, de 110 à 115 francs ; aramon supérieur et montagne ordinaire, de 115 à 125 francs ; montagne supérieur, de 130 à 140 francs.

Vins à distiller, de 8 à 9 francs le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 30 juillet	Cours du 6 août
—	—	—	—
8°	150		
9°		8 à 9° 110 à 130	8 à 9° 107 à 125
10°	à	9 à 10°5 118 à 148	9 à 10°5 115 à 145
11°	195 fr.		
Rosé			
Blanc de blanc			13,50 à 14,50

Cote de la Chambre d'Agriculture. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, 7°5 à 11°, 13 fr. 50 à 16 francs le degré, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 26 juillet	Cours du 2 août
—	—	—	—
8°	160	»	
9°	à		»
10°	200 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	»
Vins blancs	18,00 à 19,00	»	»
Petits degrés		13,00 à 15,00	»
Couleur moyenne		13,00 à 14	13,00 à 14,00
Supérieur		14,00 à 15,00	14,00 à 15,00

Béziers. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins rouges et vins rosés, de 13 à 15,50 le degré, suivant couleur et qualité.

Observations. – Le volume des retiraisons est très important. Prix fermes pour les vins de bonne tenue.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 28 juillet au 3 août 1929 :

Récolte 1928 — Vins rouges, 110 à 145 l'hecto ; bourrets et picpouls, «»« à »»« fr ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «« à »«,««.

Olonzac. – Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 4 août 1929 : Vins rouges, de 14,»» à 15 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 27 juillet au 3 août 1929 :

Vins rouges, 130 à 145 fr. l'hecto.

Narbonne. – Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, de 7 à 10 degrés, 125 à 155 fr.

Observations : grande activité dans les retiraisons ; demandes nombreuses, tendance ferme à la hausse pour les vins de bonne tenue.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : cours moyens pratiqués du 25 au 31 juillet. — Vins du Narbonnais 8 degrés, 112 à 122 fr. ; 9 degrés, 125 à 130 fr. ; 10 degrés, 130 à 140 fr. ; 11 à 12 degrés, 150 à 175 fr.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 14 fr. 50 à 13 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 14 fr. 50 à 13 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 27 juillet	Cours du 3 août
—	—	—	—
8°			
9°	160	8 à 9· 110 à 117	Pas
10°	à	9 à 12· 117 à 130	de cours
11°	220		
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — Commission de la Chambre d'agriculture. — Réunion du 3 août 1929. — Vins rouges : 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Demande très active. — Alcools : pas de vente signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 31 juillet 1929. — Région, rouge 9 à 10· 122 à 133 ; blanc, 14 à 14,50 ; rosé, 14,«» à 14,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Brignoles, 550 hl. greffe, 9°3, 122 francs ; 300 hl. greffe, 9°3, 125 fr. ; Néoules, 800 hl. rouge, 9°7, 130 fr. ; 400 hl. rouge, 9°7, 130 francs ; « Ruche » Pignans, 400 hl. rouge, 9°9, 125 fr. ; Six-Fours, 150 hl. rouge, 9°8, 160 francs ; 148 hl. rouge, 9°6, 130 fr. ; 165 hl. rouge, 9°6, 130 francs ; 300 hl. rouge, 9°6, 130 fr. ; 245 hl. rouge, 9°6, 130 fr. ; 245 hl. rouge, 9°6, 130 francs ; 200 hl. rouge, 9°8, 130 francs ; 1.000 hl. faible couleur, 125 francs ; 160 hl. rouge, 9°7, 150 francs.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 2.190 hl. rouge, 8°3, 120 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Cuges-les-Pins, 750 hl. rouge, 10°2, 136 fr. 25 ; Velaux-Coudoux, 510 hl. rouge, 10°2, 148 francs.

De « L'Agriculture du Centre ». — LOIR-ET-CHER. — **Billy.** — Une baisse sensible se fait sentir depuis un mois. Actuellement, le vin rouge se vend de 150 à 160 francs l'hecto en vins de 8 à 9°.

Mennetou. — Les vins de 1928 ont un bouquet très prononcé. Conservation parfaite.

Degré élevé variant de 9 à 12 ; moyenne 10°. Tous les vins rouges, les gris et blancs de bonne qualité se sont vendus de 250 à 260 francs l'hecto.

Notre correspondant signale une vente de 20 pièces de gris et blanc à 2 fr. 50 le litre et de 5 pièces de rouge 11° à 2 fr. 75 le litre. Le vin rouge provenait de Gamays et Seibel 5455.

Villiers-sur-Loir. — Le commerce achète par petites quantités, au fur et à mesure de ses besoins. On ne cote plus dans la région que 450, même 425.

Naveil. — Il ne reste que peu de vins de 1928. Ceux de 8 à 9° se paient environ 200 francs l'hecto. Quelques pièces supérieures se sont vendues de 700 à 800 francs les 220 litres.

LOIRET. — **Baule.** — Un peu de vin reste en cave. On a payé 600 à 650 et 680 en récolte 1928, mais il y a tendance à la baisse.

INDRE-ET-LOIRE. — **Limeray-Caugey.** — Il est question d'un achat de Noah à 10 fr. 50 le degré-hecto bourru. Il en serait retenu déjà, paraît-il de 600 à 700 hectolitres.

Vouvray. — Il reste du vin en caves : on signale des ventes de 500 à 700 fr. la pièce de 250 litres.

LOT-ET-GARONNE. — **Blanquefort.** — On ne signale toujours pas de reprise dans les affaires. Nous sommes dans la période des vacances, et d'autre part, la tendance lourde du marché ne tente pas les acheteurs. Il se confirme, une fois de plus, qu'on n'achète guère en baisse. Sur souches, il y a eu quelques transactions, peu importantes d'ailleurs, en vins blancs autour de 120 fr. le degré-tonneau, mais les acheteurs ne sont nullement empressés à ce prix, qu'ils semblent même ne plus vouloir payer.

DORDOGNE. — **Périgueux.** — Il ne règne dans les affaires qu'une activité très modérée. Dans les environ de Bergerac, où il y a encore des vins invendus, il s'est conclu quelques transactions autour de 135 fr. le degré tonneau. On ne connait pas d'affaires sur souches.

LOIRET. **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, 500 à 675 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 375 à 425 fr. Vin blanc de Blois, 340 à 375 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 27 juillet 1929.

Vin rouge, 1er choix, 10,00 à 13,00 ; 2e choix, 10,00 à 13,00 ; 3e choix, 10,00 à 13,00 le degré.

Oran. — Du 27 juillet 1929 :

1er choix, »« à »«,«« ; 2e choix, ««,»« à «« ; 3e choix, »,»« à « fr. «».

ALCOOLS

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, »»»» ; eau-de-vie de vin de Pézenas 52° »««.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, 465 à 470 fr.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1050 fr. ; marc, »»» fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 août 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	8 fr. 50 à 8,60 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	7 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	7 fr. 25 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 7 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	10 fr. «« à 10 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance sans changement.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 août 1929.

	courant	septembre	novembre-décembre
Blé	156,75-156,50 P.	157,25 P.	161,75-162 P.
Seigle	116 V.	114 N.	115 N.
Avoine noire	107,25 P.	...	...
Avoine	105 N.	105 V.	108 P.

New York. — 2 août :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver........	156 7/8	122 34	148 15	— 0.61
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,... ./.	.....	......	....
Décembre................	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp................	105 5/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ••• »/• c. le bushel («•« fr. •» les 100 kil. bigarré durum ««• «/• cents («•« fr. «»).

Alger. — 27 juillet 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 160 à 161 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 150 à 151 fr
Blé dur colon, 161 à 162 fr
Orge colon, 87 à 88 fr.
Avoine d'Algérie, 93 à 94 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 130 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige, 355 365 à fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 33 fr. ; sulfate de fer, 33 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 juillet au samedi 3 août 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	27.0	18.5	35	24	«	»	31.4	16.5	27	24	1.9	»
Lundi	30.1	17.0	«	25	«	»	30 6	17 0	27	23	«	»
Mardi	28 2	17.0	31	28	»	»	32.0	17.8	30	22	»	»
Mercredi ..	22.9	19.2	»	25	0.6	«	25.5	14.5	27	23	25.0	«
Jeudi.......	23.5	14.7	30	29	2.4	«	23.7	15 7	28	25	1.5	»
Vendredi...	15.1	15.4	33	32	0.7	»	17.0	15.1	33	32	8.3	«
Samedi.....	24.2	11.4	23	21	»	6	20.3	8.5	35	28	«	»
Total...					72.0	35.6					99.1	36.
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	32.3	17.0	»	24	13.9	»	33.4	16.8	26	23	»	»
Lundi	37.0	19.0	»	23	»	»	34.8	18.0	30	25	»	»
Mardi	36.8	17.7	»	27	«	»	36 1	19.9	«	«	»	»
Mercredi....	27.0	19.6	»	23	0.5	»	29.2	18.6	30	25	2	«
Jeudi......	23.0	14.5	«	25	«	»	24.8	15.4	»	»	7 7	»
Vendredi ...	24.6	13.1	»	33	»	»	24.1	11.9	33	30	3.0	»
Samedi	28.1	13.6	»	22	«	6	22.8	12.8	35	25	0.2	»
Total....					123.5	16					44.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	32.0	15.0	26	25	»	»	33.9	14.8	25	26	«	»
Lundi	34.8	16.0	30	27	6.0	»	32.8	15 4	32	29	»	«
Mardi	35.7	16.0	26	26	»	»	36.4	16.7	31	28	»	«
Mercredi....	31.0	19.7	30	27	»	»	28.0	12.4	32	29	«	»
Jeudi.......	26.1	14.5	30	28	»	»	25.0	17.2	32	29	18.3	«
Vendredi ...	22.8	14.8	35	33	7.3	»	21.6	14.6	27	25	»	«
Samedi.....	23.	13.0	»	»	«	«	21.9	14.2	25	28	»	«
Total...					217.3	16.1					138 8	5.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	31.4	16.8	32	27	»	«	33 8	16.9	32	31	»	«
Lundi	32.5	17.3	32	27	»	«	33 9	16.9	33	31	»	«
Mardi	32.4	14.8	31	30	«	»	33.5	18 6	31	28	»	»
Mercredi....	24.0	17.5	32	27	»	»	33.8	13.0	33	31	«	»
Jeudi.......	20.9	14.2	«	«	0.8	»	30.2	21.7	32	29	«	»
Vendredi ...	23.1	15.5	39	36	10.2	»	28.4	19.2	37	35	«	»
Samedi.....	25.6	11.0	26	23	»	0.2	29.8	18.0	25	28	»	»
Total....					188.5	0.2					80 6	»
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	33.6	15.6	31	30	«	»	31.9	13.9	33 5	18.9	»	«
Lundi	38.3	17.9	32	30	»	»	29 1	18 3	34.0	16.5	»	»
Mardi	40.1	19.2	33	31	»	»	31.1	20.2	34.1	20.5	»	«
Mercredi ...	27.6	19.0	32	30	»	«	33.0	17 1	36 8	22.9	»	»
Jeudi.......	24.8	17.2	33	32	2.6	«	32.4	18.9	35.5	18.1	»	0.3
Vendredi...	25 4	13.9	39	28	»	»	27.2	18.0	31.2	20 9	«	«
Samedi.....	27.6	15.4	25	18	«	«	31.0	14.1	31.4	19 9	»	»
Total....					194.0	»					67.0	2.0
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30.4	18.2	35	32	»	«	28.5	19.8	«		»	»
Lundi.......	32.0	18.8	34	32	»	»	28.4	22.0	»	«	»	»
Mardi.......	34.7	21.4	32	31	«	«	31.8	17.8	»	»	»	»
Mercredi.....	25.1	23.8	34	32	«	«	28 0	15.0	»	«	»	»
Jeudi	28.4	20.3	36	34	«	«	31.7	15.0	«	27	»	»
Vendredi....	29.0	18.7	32	29	»	0.1	34 0	18.3	«	»	«	»
Samedi	30.7	20.0	31	29	«	»	37.9	22.5	»	29	»	«
Total					82.4	2.2					104.9	2

Observations. — Eté. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**